

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUR MÜHLE

EIN GUTER SCHLUCK ZUM ANSTOßEN

Glas Prosecco		5,90
Maracuja Sprizz		8,60
Aperol Sprizz		8,60
Hugo		8,60
Pfiff / Schnitt	0,25 l	3,90

VORSPEISEN

Gebackener Burrata

mit pikantem Petersilienwurzel-Tomatengemüse

17,50

Gegrillter Trevisano mit pochiertem Ei,

Speckbutter und Kichererbsenpüree

17,50

SUPPEN

Leberspätzlesuppe mit frischem Schnittlauch

7,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch

6,90

Rahmige Spinatsuppe mit Silvaner, Buttercroûtons
und pochiertem Ei

8,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln

31,90

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln, Portweinjus und Bratkartoffeln

34,50

„Mühlenteller“

Gegrillte Medaillons von Strohschweinfilet und Hähnchenbrust
mit Pfeffer-Weinbrandsahnesoße, Gemüse vom Markt
und Butterspätzle

29,50

Gegrillte Entenbrust vom Lugeder Hof

mit Petersilienwurzelcrème, Belugalinsenbutter,
Kräutersaitlingen und Sojaglace

31,90

Gegrilltes Strohschweinfilet

mit Kichererbsenpüree, Speckbutter, Bohnen
und Sauce all'arrabiata

28,50

FISCH

„Bouillabaisse“

mit Fischfilets im Tomaten-Safransud mit Gemüse,
Aioli und Baguette

29,50

Gegrilltes Lachsfilet

mit Kichererbsenpüree, Speckbutter, Bohnen
und Sauce all'arrabiata

29,90

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

mit Petersilienwurzelcrème, Belugalinsenbutter,
Kräutersaitlingen und Sojaglace

33,50

VOLLWERT

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln

15,50

Gebackenes Kartoffel-Fetakäse Cordon bleu

mit pikantem Petersilienwurzel-Tomatengemüse

19,50

SALATE

Gärtnersalat	<i>klein</i>	6,50
mit Champagner-Weißweindressing	<i>groß</i>	12,50

„Schmankerlsalat“

Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern, Tomatenecken, gekochtem Ei und Kräuter-Sauerrahm-Dressing		21,50
---	--	-------

Gegrillte Kräutersaitlinge

mit Belugalinsen, Trevisano-Friséesalat, Aioli und Baguette		21,50
---	--	-------

BROTZEITEN

4 gebratene Schweinswürstl

mit Ismaninger Sauerkraut und Meerrettich		13,50
---	--	-------

Leberkäse abgebräunt

mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat		13,90
---	--	-------

Bayrischer Wurstsalat

von der Regensburger mit Essig und Öl, roten Zwiebeln, Gewürzgurkerl und Brot		12,50
---	--	-------

Schweizer Wurstsalat

mit Leberkäse- und Emmentalerstreifen, roten Zwiebeln und Gewürzgurkerl, dazu Brot		13,90
--	--	-------

Hausgemachte Bratensülze mit Essig-Öl, roten Zwiebeln,

Remouladen-Ei, Mixed Pickles und Bratkartoffeln		14,50
---	--	-------



FOLGEN SIE UNS GERNE AUF INSTAGRAM UND VERLINKEN SIE UNS IN IHRER STORY

DESSERTS

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet,
mit Vanilleeis und Schlagrahm 8,90

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagrahm 8,50

Ofenfrischer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis 11,50

Pistazien-Honigparfait
mit Apfelkompott 12,50

Gemischtes Eis ohne / mit Sahne 7,50 / 8,50

Eissorten: Vanille
Erdbeere
Schoko

pro Kugel 2,50 / Sahne 1,00

KAFFEE / TEE

Tasse Kaffee / Haferl Kaffee	3,60 / 4,60
Cappuccino	4,30
Espresso / Doppelter Espresso	3,30 / 4,90
Latte Macchiato	4,30
Milchkaffee	4,30
Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag	3,60 / 5,60
Glas Tee	3,60
Heiße Schokolade	4,30

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus!
Familie Seidl und alle Mitarbeiter

Eine Speisekarte mit allen Informationen zur Allergiker-Verordnung
erhalten Sie vom Service-Personal auf Wunsch!